اطعمه لا يجب تبريدها قد تفسدها الثلاجة

هناك أطعمة لا ينبغي تبريدها على الإطلاق،والثلاجة قد تفسدها على الاغلب ،لا شك أن الثلاجة أهم الوسائل للحفاظ على جميع أنواع المأكولات سواء خضراوات أو فاكهة، أو لحوم وأجبان وسوائل.

هنا سنعرف ماهي تلك الاطعمة:-

الأفوكادو

وضع الأفوكادو في الثلاجة، قد يكون سببًا في نضجة بشكل أسرع، ويفضل تخزينه في درجة حرارة الغرفة لعدة أيام حتى لا يتغير لونه إلى اللون الأسود أثناء تواجده في الثلاجة لفترة.

من الأفضل ترك الريحان في درجة حرارة الغرفة مع غمر السيقان في الماء، ولكن وضعه في الثلاجة بأي طريقة قد يكون سبب في ذبلانه، وتحوله من اللون الأخضر اللون البني.

الخيار

وضع الخيار في الثلاجة قد يؤدي الى الذبول، والاصفرار، فمن الأفضل لفها بالبلاستيك لتقليل الرطوبة،

وتناولها في أسرع وقت ممكن في سلطة.

البصل

يمكنك تبريد البصل بأشكاله سواء كان أصفر أو أحمر المقطع في وعاء مغلق لمدة يومين إلى ثلاثة أيام، وقومى بتخزين البصل الكامل في مكان بارد وجاف، ولكن ليس في كيس بلاستيكي.

الطماطم

احتفظي بالطماطم الخاصة بالطبخ الكاملة في درجة حرارة الغرفة لضمان النكهة والعصارة المثالية، حفظها في الثلاجة يجعلها تستوي نسبياً وتذبل بشكل أسرع.
يمكن أن يشكل زيت الزيتون بلورات ويبدأ في التحول إلى صلب إذا ترك في الثلاجة، أفضل مكان هو تخزينه في مخزن، بعيداً عن الضوء وحرارة الفرن.

الزبدة

تخزين الزبدة الصفراء في الثلاجة يجعلها صلبة وصعبة التوزيع، يمكنك الاحتفاظ بالزبدة لمدة يومين في درجات حرارة معقولة، حتى تحافظ على تناسق ممتع.

العسل

العسل المخزن في حاوية محكمة الإغلاق لن يفسد، بغض النظر عن مكان الاحتفاظ به، ولكن عند وضعة في الثلاجة سيحدث له "تسكر" ويتجمع حول البرطمان الرواسب الخاصة به ويفسد.